

# MOUT CONCENTRE RECTIFIE BIO



Para la elaboración de vinos espumosos ecológicos

## CARACTERÍSTICAS

**MOUT CONCENTRE RECTIFIE BIO (MCR BIO)** es un sirope de glucosa y fructosa incoloro, no caramelizado, elaborado a partir de mosto de uva procedente de variedades autorizadas y cultivadas según la reglamentación ecológica. Se obtiene por deshidratación parcial de mostos de uva sometidos a los tratamientos autorizados de desacidificación y eliminación de los demás compuestos distintos al azúcar.

**MCR BIO** está filtrado, no pasteurizado, para responder a las exigencias de la legislación eco.

**MCR BIO** está certificado ecológico, según la reglamentación europea relativa a la producción ecológica (Reglamentos CE N° 834/2007, 889/2008, 1254/2008).

**MCR BIO** es conforme al código enológico (versión en vigor) y a la reglamentación europea (Reglamentos CE N° 479/2008 y 606/2009 y modificaciones).

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- **MCR BIO** respeta la plena expresión aromática del vino donde se añade para el dosage.
- **MCR BIO**, por su elaboración y las disposiciones reglamentarias que lo regulan, es un producto de una gran regularidad en lo que respecta a su interacción con las *cuvées*. Así, la expresión aromática de las distintas *cuvées* a las que se añade, contrariamente a lo que pasa con el licor tradicional, no está sujeta a la duración de conservación del licor.
- **MCR BIO** respeta mucho más que un licor las características organolépticas del vino. Esta característica se aprecia mejor cuando el dosage del vino espumoso se realiza varios meses antes de su comercialización.
- Los vinos espumosos en cuyo dosage se ha utilizado **MCR BIO** conservan toda su frescura y sensación de dulzor con el tiempo.

## APLICACIONES

- Elaboración del licor de tiraje y/o de expedición en los vinos espumosos ecológicos.
- Enriquecimiento de mostos ecológicos.
- Edulcoración de vinos ecológicos.

## DOSIS

**MCR BIO** posee una concentración de 65° Brix, equivalente a 880 g/L de azúcar. La masa volúmica de **MCR BIO** es de 1,3248.

Utilización de **MCR BIO** en el licor de tiraje

La dosis a añadir al vino se calcula en función de la cantidad de azúcar necesaria para la toma de espuma.



STATION  
ENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



Volumen MCR Bio (L/hL)	Dosage (g/L)	Presión al final de la toma de espuma a 10 °C (bar)
2.27	20	5
2.5	22	5.5
2.73	24	6

#### Utilización de **MCR BIO** en el licor de expedición

Para optimizar la dosis es necesario realizar ensayos con un plazo mínimo de 4 a 5 semanas entre su utilización y la degustación. De esta manera se obtiene una cierta "integración" del dosage. En el caso de vinos espumosos que van a comercializarse varios meses después del dosage, se recomienda un mayor tiempo de espera de los ensayos (2 a 3 meses).

Las series de ensayos pueden constar de 4 a 6 botellas, con una diferencia entre los distintos dosages de 0,1 cL de **MCR Bio** por botella (aproximadamente 0,9 g/L de azúcar).

Dosage	Reglamentación (g/L)	Volumen de MCR Bio 65° Brix (cL/botella)
Extra brut	< 6	< 0.5
Brut	< 12	< 1
Extra seco	12 a 17	1 a 1.4
Sec	17 a 32	1.45 a 2.7
Semi seco	32 a 50	2.7 a 4.25
Dulce	> 50	> 4.25

**No dude en solicitar ayuda a los enólogos de la *Station Enotechnique de Champagne* para realizar los ensayos de dosage y las degustaciones, o para que le aconsejen en la realización de sus propios ensayos.**

#### MODO DE EMPLEO

La solución de **MCR BIO** está a punto para usar.

Su utilización en la mezcla de tiraje es idéntica a la del licor de tiraje tradicional.

**MCR BIO** se añade directamente al vino tras el degüelle.

#### Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

#### ASPECTOS REGLAMENTARIOS

##### · Reglamentación europea

El reglamento (CEE) n° 1236/89 del 11 de mayo de 1989, que entró en vigor el 1 de septiembre de 1989, permite el uso de **MCR BIO** en la elaboración de V.M.Q.P.R.D. en forma de licor de tiraje y de licor de expedición.

El reglamento (CEE) n°606/2009 precisa que el licor de expedición puede estar formado, entre otros, por mosto concentrado rectificado.

Esta regla es válida también para los vinos espumosos de calidad (excepto los vinos espumosos de calidad de tipo aromático), así como para los vinos espumosos de calidad producidos en una región determinada (excepto los vinos espumosos de calidad de tipo aromático producidos en una región determinada, en los que la adición de licor de expedición no está permitida).

100/2018 – 2/3

### • Reglamentación de la AOC Champagne

**MCR BIO** destinado al tiraje y el dosage debe circular con un documento comercial (albarán de entrega). Se entregan dos copias de dicho albarán al comprador en el momento de adquirir MCR BIO. La declaración de recepción del **MCR BIO** deberá notificarse al organismo local competente en las 24 horas siguientes a la adquisición de este último. A tal efecto, se entregará personalmente un ejemplar del albarán de entrega (ejemplar amarillo) en dicho organismo.

También se anotará la adquisición de MCR BIO en los distintos libros de registro de bodega:

- registro de movimientos de vinos AOC
- registro de azúcares y licores
- registro de tirajes

### Nota:

El decreto del 18 de abril de 1997 que modifica el decreto del 29 de junio de 1936 relativo a la *Appellation d'Origine Contrôlée* « Champagne » dice, en su artículo 9:

« La adición de licor de tiraje y la fermentación destinada a obtener el vino espumoso no pueden en ningún caso tener como efecto aumentar el volumen de vino en más de un 1,12 % para un aumento de un grado alcohólico.

La adición de licor de expedición no puede en ningún caso tener como efecto aumentar el volumen de vino en más de:

$$V \% = 1,266 \times A + 0,066 \times S$$

Donde **A** es el aumento de grado alcohólico en volumen, expresado como porcentaje, y **S** el aumento de la concentración de azúcar, expresada en gramos por litro.

Los volúmenes que sobrepasen estos límites deberán enviarse obligatoriamente a destilación antes del 15 de diciembre del año siguiente al del degüelle de los lotes correspondientes, sin que dichos envíos puedan ser imputados a título de las obligaciones comunitarias.

### • Reglamentación francesa fuera de la AOC Champagne

Fuera de Champagne, la circulación del MCR debe justificarse con un documento administrativo de acompañamiento (D.A.A.) o un documento comercial de acompañamiento (D.C.A.).

La gestión de los registros se realizará de la misma manera que para Champagne.

## PRESENTACIÓN

---

Garrafa de 10 L.  
Depósito de 1000 L.

## CONSERVACIÓN

---

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.  
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.*